

つなげる力を、明日のために。トークネットのコミュニケーションマガジン「ジョイント」

Joint

vol. **09**

表紙 “思い出をつなぐ”

未来への挑戦【特集インタビュー】

「希望をつなぐ」

サムライブルーが信頼する専属シェフの奮闘
「アルパインローズ」シェフ 西 芳照氏

伝統をつなぐ

伝統の技を受け継ぎ 明るく照らす美しい炎を次代へ

会津絵ろうそく 山形屋本店

導入事例◎【新たな価値をつくるビジネス】

経費削減と業務の効率化を実現する快適な web 会議環境を構築
東北計器工業株式会社様



絵つけされた色とりどりの絵ろうそく。季節によってさまざまな花が描かれます。

03

未来への挑戦「特集インタビュー」
「希望をつなぐ」
 サムライブルーが信頼する専属シエフの奮闘
 「アルパインローズ」シエフ 西芳照氏

07

伝統をつなぐ
伝統の技を受け継ぎ
明るく照らす美しい炎を次代へ
 会津絵ろうそく 山形屋本店

09

地域ナビ
 知りたい、伝えたい！地元の魅力
 vol.09 山形編

11

導入事例
「新たな価値をつくるビジネス」
経費削減と業務の効率化を実現する
快適なWORLD会議環境を構築
 東北計器工業株式会社様

13

地域の旬情報 **Joint's TOPICS**
 ユーザーフォーラム in IWATE

14

サービス紹介
「V-CUBE」導入支援キャンペーン

読者プレゼント

TOHNET支社紹介
 山形支社

お客さま紹介
 株式会社 尻屋観光(本社)様

Joint

CONTENTS vol.09 2014 December



「アルパインローズ」店内には、サムライブルーのユニホームが展示されています。



サムライブルーが信頼する 専属シェフの奮闘

サッカー日本代表の選手たちを食事の面でサポートする帯同シェフ。ふるさと福島のために地域で頑張る人たちを料理で癒やすレストランシェフ。二つのステージで活躍する料理人、西芳照さんがそれぞれに懸ける想いについて伺いました。

「希望をつなぐ」

「アルパインローズ」シェフ 西芳照氏 (にしよしてる)

【プロフィール】

1997年、JFA ナショナルトレーニングセンター「ヴィレッジ」のレストランに勤務。99年総料理長に就任。2004年からサッカー日本代表の専属シェフとして帯同。2011年、「ヴィレッジ」内に「ハーファタイム」、広野町ニッ沼公園内に「アルパインローズ」オープン。著書に『サムライブルーの料理人』『サムライブルーの料理人3・11後の福島から』『世界と闘うサムライブルーの必勝ごはん』。

広野町レストラン「アルパインローズ」
福島県双葉郡広野町大字下北迫字ニッ沼46-1
TEL.0240-27-1110
<http://www.alpinerose.jp>



帯同シェフの役割

サッカー日本代表の専属シェフとして、西さんが初めて遠征に帯同したのは2004年。シंगाポールで行われたワールドカップドイッ大会アジア地区予選の時でした。以来、2014年6月に開催されたブラジル大会を含め、50回以上の海外遠征試合に帯同し、選手やスタッフを食事で支えるという役割を担ってきました。

「帯同シェフになりたての頃は、衛生的な食事環境を作ることと、安全な食材を使うことを第一に考え実践してきました。特に、水には細心の注意を払っています」

日本の衛生管理の方法を現地のホテル厨房スタッフに理解してもらおうのは、容易ではなかったそうです。しかも、日本人のアシスタントはいないので、すべて西さん一人で対応しなければなりません。

「実は、英会話は中学生の基礎英語ですが、厨房では何とか通じますよ。まず自分で実践して、笑顔で優しく教えると伝わることが多い。料理は世界共通のコミュニケーションツールです」

西さんが人知れず行っている

厨房での楽しい雰囲気づくりは、選手たちにおいしい料理を提供する上でもかかせません。

食事を
楽しんでもらう工夫

「遠征先の国によっては、治安が心配なところもあるので外出は規制され、選手もスタッフも、ほとんどホテルと練習場の往復のみです。食事以外の楽しみは、ほぼないという状態です。で、いろいろな工夫をして、美味しく楽しい食卓になるよう心掛けています」

美味しく味わえるとは、例えば温かい料理は温かく、麺料理なら茹でたての状態を食べられること。食卓の前で調理するライブクッキングは、そんな西さんの思いから取り入れられたスタイルです。

「唯一の楽しみである食事に、食欲をそそらない料理は出せません。それに、食べないと体力が持ちませんからね。メニューは食べ慣れた和食が中心ですが、時にはサブライズメニューや、なごみのメニューとしてお好み焼きやラーメンを出すこともあるんですよ」

ライブクッキングのスタイル

料理は世界共通の
コミュニケーションツールです。



③県内外のイベントでも人気の名物カレーライス。日本代表の選手たちも試合後は西さんのカレーでほっと一息。



①バランス良く栄養が摂れる和食を中心にした人気の日替わり定食。郷土料理いかにんじんの小鉢付き。
②東日本大震災後「仲間」からメッセージ入りのサッカーボールが贈られました。

インタビューから考える
つなぐ思い



TOHknet 福島支社 鈴木 章仁

世界で挑戦し地元を愛する
気持ちを見習いたい

西さんのお話を伺って、人と人とのつながりや地域との関わりなど、地元をとっても大切にしていると感じました。私も、西さんと同じ福島県出身ですがずっと仙台や東京で勤務し、今年の3月から初めて福島勤務となったんです。それまでは、あまり地元を意識したことはなかったのですが、震災後の大変な状況の中、職場も福島になったということで、自分も地元に関わりたいと思いました。

福島では一般企業と自治体のお客さまを担当しています。西さんが一流といわれる店で修業を積み、ご自身で勉強してこられたように、私自身も経験を積みながら、福島のお客さまに信頼していただける営業マンになれるよう努力していきたいです。

実は、引き継ぎも含めご挨拶に伺ったお客さまに福島出身だという話をすると、場の雰囲気が和らぎ、親近感を持っていただけるようです。仕事以外の場面でも、地元の人たちとのふれ合いを大切にしていきたいです。



③かつて一面芝が広がっていた場所は現在駐車場に。Jヴィレッジは4年後の再オープンを目指しています。
④Jヴィレッジ内の「ハーフタイム」はビュッフェスタイル。ランチタイムは一般の人も利用できます。
⑤郷土料理の「すいとん」は当時のトルシエ監督絶賛の味。すいとん刺身定食は、いわき直送の新鮮な魚介も一緒に味わえます。⑥とんかつ定食のカツはジューシーな豚肉とサクサク衣が絶妙のおいしさ。
※⑤⑥は「アルパインローズ」のメニュー。



②選手から贈られたサイン入りのユニホームが展示されている「アルパインローズ」店内。昼、夜とも地域の人たちの憩いの場になっています。



①「休業時代はとにかくおいしい料理を食べて勉強した」と西さん。

いつかふるさとにお店を出したいと思ってました。

にしてから、選手たちが食卓に
いる時間が少し長くなったよう
な気がするという西さん。人は
おいしい料理があれば集まり、
その味について語りたくなるも
のです。西さんの作る料理は
チームのコミュニケーションづ
くりにも一役買っています。

料理人の道への挑戦

西さんの出身は福島県南相
馬市(旧小高町)。地元の高校
を卒業後、東京で予備校に通っ
ていました。料理の道を志した
のは、居酒屋でのアルバイトが
きっかけです。

「性に合っていたんでしょ
うね。仕事を覚えるとおもしろく
なってきました。ふるさとの小高に
は居酒屋が1軒もなかったので、
いつか自分がお店を出したいと
思っていました。そのうち料理
を作る方にも興味を持ち、料
理人を目指すようになったん
です」

やるからには一流の店で。京
懐石「よこい」などで和食の修
行を積んだ後、独り立ちを勧
められ、当時、自民党会館の隣
にあった懐石料理店の料理長
を務めました。
そして1997年、転機が訪

れます。

「福島県と日本サッカー協会
と東京電力が共同で、総合ス
ポーツ施設Jヴィレッジを地元
に建てていることを知ったんで
す。そこで、調理場の募集はな
いか役場に問い合わせたところ、
東京の事務所を紹介され採用
されました」

家族とともに福島へ戻った
西さんは、Jヴィレッジのレス
トラン「アルパインローズ」で
働き始め、2年後には総料理
長に就任。合宿選手用食堂
「ハーフタイム」も任せられます。

「施設は小学生から日本代表
のプロスポーツ選手まで利用し
ます。食事メニューは管理栄養
士と相談しながら決めていまし
た。いろいろ勉強させてもらい
ましたね。その後、帯同シェフ
として遠征についていたのも、
この時の経験のおかげです」

ふるさとのために

2011年3月11日。東日
本大震災は、西さんにより強く
「ふるさと」を意識させる出来
事でもありました。震災後、J
ヴィレッジは原発事故の収束
拠点施設となり、西さんはレス
トラン事業を委託されていた会

社の東京本社に勤務すること
になりました。

「東京に避難しているという
ことと、料理を作らない日々の
違和感を覚えていました。そん
なある日、Jヴィレッジで原発
事故の収束に向けて働いている
作業員のために、温かい食事を
提供してくれないかと依頼が
あったんです」

ふるさとのために自分にでき
ることをしよう。西さんは福島
に戻ることを決意。2011年
9月に「ハーフタイム」の営業
を再開しました。その後、11月
に広野町二ツ沼総合公園内に
ある、ふるさと広野館2階に「ア

ルパインローズ」をオープン。
いつかJヴィレッジのアルパイ
ンローズも再開できることを願
い、同じ名前を付けました。
二つのレストランは、困難な
状況の中で人と人がつながる安
らぎの場であるとともに、西さ
んの挑戦の場でもありました。
「広野町のレストランには、
日本代表の選手たちや監督、
サポーターなど、たくさんの方
々が来てくれて、激励してい
ただきました」

西さんは今、サッカー日本代
表「24番目の選手」として、次
のワールドカップロシア大会を
目指し、挑戦を続けています。

伝統の技を受け継ぎ 明るく照らす美しい炎を次代へ

会津絵ろうそく 山形屋本店 (やまがたやほんてん) 福島県会津若松市

江戸時代に名を馳せた 会津絵ろうそくの歴史

梅や椿、福寿草など季節の花々が色鮮やかに描かれた会津絵ろうそく。その歴史は、今から500年以上前の室町時代にさかのぼります。時の領主・葦名盛信が漆樹の栽培を奨励。幹から採れる樹液は漆塗料となり会津漆器が生まれ、漆の実からは上質な「ろう」が採取されたため、ろうそく作りがはじまったそうです。

がしながら浸し、すぐに引き上げるという作業を何度も繰り返す。仕上げの工程に移ります。液状のろうの中へ芯を6〜8本ずつ転

のは、蒲生氏郷が近江から技術者を招き、ろうそくの品質をさらに向上させ、伝統産業として確立してからのこと。江戸時代には、ろうそくを会津藩の専売品とし、貴重な財源としても活用したことから、会津ろうそくの品質の良さが

最後に、頭の部分のろうを切り落として芯を出し、裾の部分を切り落として形を整え会津絵ろうそくが完成します。大きさにもよりますが、7匁(長さ15・5cm、径約2cm)1本が出来上がるまで4〜5日はかかるそうです。

広く知られるようになりました。また、美しく彩色された絵ろうそくが考案され、将軍家や宮廷への献上品として使われたほか、武士社会で愛用されるようになってい

山形屋本店では絵付け体験も行っていきます。店内で絵付けをして、その日に持ち帰ることが可能です。取材当日も観光客が体験に訪れていました。「修学旅行のほか、市内の子どもたちも絵付けにやっています。その際は、会津に受け継がれる漆を含めた絵ろうそくの文化、伝統産業としての歴史なども話すようにしています」と10代目の薄敬治さん。「古くから伝わる文化なので、後世に残していきたい」と子どもたちに会津絵ろうそくの魅力を伝えていこうと取り組んでいます。

手作りの粋を極め 受け継がれてきた技

創業が明和年間(1764〜1771年)という山形屋本店。店舗奥の工房では、今も一つ一つ手作りで絵ろうそくが作られています。伝統の技と美を守り続けてい

受け継がれてきた会津絵ろうそくの炎は、次の世代も明るく照らし続けています。

絵ろうそくの製造工程は、10以上あり、実に手間がかかります。上から灯芯をらせん状に巻いて芯を作ります。その芯を溶けたろうに浸けて、灯芯と和紙を固めて芯が完成。芯が生乾きのうちに、かけ串と呼ばれる串をさし、芯の先をとがらせて、サイカチの実から

「ゆくゆくは漆の実からの製ろうも手掛けていきたい」

その後、頭の部分が太くなるように何回か浸け、「かけおろし」と呼ばれる工程に移ります。液状のろうの中へ芯を6〜8本ずつ転

10代目 薄敬治さん

絵ろうそくの製造工程

- ① 芯巻き
- ② 芯固め
- ③ 串さし
- ④ 先とぎ
- ⑤ サイカチつけ
- ⑥ 頭つくり
- ⑦ かけおろし
- ⑧ けずり
- ⑨ みみがき
- ⑩ 呉汁塗
- ⑪ 絵付け
- ⑫ 上掛け
- ⑬ 口切り
- ⑭ シリ切り



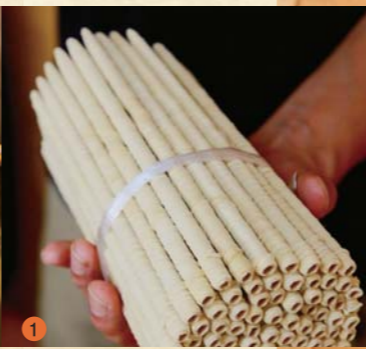
⑤ 量表に使われる「い草」の茎の中身を灯芯とい、これを和紙に巻き付けたものがろうそくの芯になります。灯芯は切れやすく、ぬれタオルで湿気を与えながら巻いていくそうです。

⑥ ろう鍋で熱して溶かしたろうを、かけ船と呼ばれる器に入れ、かけおろしの作業を行います。このかけ船は保温性に優れた木製です。

⑦ かけおろしは工程の中で最も大切な作業。温度が低すぎるとろうが付きすぎてしまうため、80℃くらいに保ちながら作業します。

⑧ 「いかに手際よく、均質なものに仕上げるか、とても気を遣います」と薄さん。

⑨ 太いろうそくだと、重ねつけされたろうが木の年輪のように見えます。現在は、漆樹が減ってしまったことなどからパラフィンワックスやハゼの実から採ったろうを用いており、昔ながらの漆の実から採った晒しろうは使われていません。「今は廃れてしまった漆の晒しろうを復活させたい」と薄さんは話します。



かけおろしが終わったらろうそくは表面がでこぼこしているため、ろうカンナで削り滑らかにします。ろうカンナの羽は半月状にえぐれており、太さに応じて使い分けます。

芯が太いと和ろうそくは大きな炎が特徴。「良いろうそくは、すすが出にくく、炎が安定して消えにくく、長持ちします」と薄さん。



ろうそくは、ひびが入ったり割れやすいため、電熱線で暖めながら慎重に口切り、シリ切りの作業を行います。

口切りを行って芯を出したら、専用の物差しで測り、同じ長さになるよう裾の部分を切り落とすシリ切りを行います。



絵付けが済んだ色とりどりの絵ろうそく。冬場、雪に閉ざされる会津では、仏壇に供える花の代わりに絵ろうそくを飾るようになったそうです。



ろうそくは円柱状のため、平面に描くのは違う難しさがあるそうです。また、2本組のものは絵柄の高さを揃えるなど、細かな部分にまで神経を使い絵付けを行います。



有限会社 山形屋本店
福島県会津若松市上町2番34号
TEL.0242-22-5769
E-mail:info@rousoku.com
URL:http://www.rousoku.com

会津絵ろうそくの代表的な絵柄「南天と福寿草」(右端)。「難を転じて福と成す」との意を込めて、徳川綱吉に献上したところ大変喜ばれ、これを機に会津絵ろうそくの名が全国に広まったといわれています。



TOHKnet 山形支社
小野寺 大幸

山形勤務になって5年目。
通信回線を引くための工程管理・工事調整を行っています。

食べておいしいーからだぽかぽか鍋料理

これからの季節に食べたくなるのが、からだを芯からあたためてくれる鍋料理です。山形の鍋といえば、有名なのは「芋煮鍋」。しょうゆベースの汁と牛肉を入れるのが特徴で、牛肉のうま味が絶妙です。芋煮鍋は家庭でもよく作られ、定番の里芋、コンニャク、ネギ以外に材料や味付けもその家庭によって少しずつ異なります。まさに山形を代表する家庭の味です。

もう一つの鍋料理が寒ダラを使った「どんがら汁」です。「どんがら」とは魚のアラのことで、庄内地方で魚を余さず食べる家庭料理として伝えられてきました。寒ダラの他に豆腐、ネギ、岩ノリなどがたっぷり入って栄養満点。魚が苦手でも食べやすく、庄内の冬を代表する鍋料理です。



地方でよく食べられてきました。納豆は、ペースト状にするつぶして入れますが、作り方はさまざまです。納豆ラーメンをメニューにしているお店もあり

寒い地域ならではの昔ながらの知恵が詰まったあたたかな鍋料理。ぜひ地域の味を堪能しに足を運んでみてください。



vol.09 山形編

「地域ナビ」 知りたい、伝えたい！ 地元の魅力

地元のコトは地元のヒトに聞くのがイチバン！
東北&新潟の魅力を社員の目線でお届けします。
今回ナビゲートするのは山形支社の小野寺大幸。
おすすめの地元ネタとは？

心が和む

冬の夜に灯る幻想的な雪あかり



- ①「肘折幻想雪回廊」は毎年2月と3月に楽しむことができます。
 - ②西川町の「雪旅籠の灯り」は2月の第4金曜・土曜・日曜、3月の第1金曜・土曜・日曜に開催。
 - ③毎年2月の第2土曜・日曜に開催される「上杉雪灯籠まつり」。
- 大蔵村観光協会
TEL. 0233-75-2324 <http://hijiori.jp/>
月山朝日観光協会
TEL. 0237-74-4119
<http://www.gassan-shizuonsen.net/yukihatago/>
上杉雪灯籠まつり実行委員会
TEL. 0238-22-9607 <http://yukidourou.yonezawa.info/>

雪の多い山形では降り積もった雪を利用したイベントが数多くあります。最上地方の大蔵村では、3メートルを超える雪壁でできた回廊に、たくさん「ろうそく」の灯がともされる「肘折幻想雪回廊」。幻想的な雪あかりに照らし出された雪の回廊は散策することができます。

また、多い時には6メートルの積雪になるという村山地方の西川町では、毎年2月から3月にかけて雪で旅籠を作り、昔の町並みを再現するイベント「雪旅籠の灯り」を開催。雪の旅籠は、夜になると橙色の灯りがともされ、訪れる人の目と心を楽ませます。一瞬、江戸時代へタイムスリップしたかのような気分が味わえます。



「上杉雪灯籠まつり」は米沢市を代表する冬の風物詩。毎年2月に、上杉神社境内など松が岬公園一帯で行われ、会場は300基の雪灯籠と3千個

の雪ほんぼりで彩られます。イベントや物産展なども充実。公園内の鎮魂の丘には、第二次世界大戦で亡くなった方々のために巨大な雪の鎮魂塔が作ら

れ、公園を中心に鎮魂祭も行われます。どれも寒さ厳しい中での開催ですが、一度は見てください。雪国ならではのイベントです。

アナザースポット

★寒さも忘れる？雪の芸術

蔵王連峰に出現する「樹氷」はまさに自然によって作り出された雪と氷の芸術。夜にはライトアップされ、昼とはまた違った表情を見せます。昼夜で変わる姿を一目見ようと、全国から多くの観光客が訪れます。ロープウエーに乗って上から眺める樹氷群は圧巻。

山辺町の作谷沢ふれあい自然館で2月7日に行われる「まんだらの里・雪の芸術祭」は、雪の造形づくりや火花打ち上げ、

地元の子どもたちによる創作劇などイベント満載。なかでも、願い事を乗せた約100個のスカイランタンが灯りを放ちながら夜空に舞い上がる姿はとても幻想的です。

若葉や紅葉の季節に楽しむイメージがある「最上川の舟下り」ですが、冬ならではの楽しみもあります。こたつ舟が運行し、真っ白に雪化粧した最上川沿いの景色を眺めることができるので、寒さが苦手な方も楽しめます。



- ⑩冬の蔵王に出現するアイス・モンスター。
- ⑪「まんだらの里雪の芸術祭」では子どもたちも雪像作りに挑戦。
- ⑫河畔の雪景色は最上川のもう一つの表情。

アナザースポット

★温泉につかってホッ、と一息

からだを外側からじんわりとあたためてくれる温泉。山形に数ある温泉の中でも南陽市にある「赤湯温泉」は古くから湯治場として栄え、米沢市の小野川温泉と並び、上杉藩の温泉場として利用されていた名湯です。

最上町にある「赤倉温泉」は著名人とのゆかりのある温泉の一つで、江戸時代の俳人・松尾芭蕉が『奥の細道』の旅の途中に通過。すべての旅館が豊富な湧出量の自家

源泉を持っています。鶴岡市の「あつみ温泉」は数多くの文人が訪れたと言われています。宿泊宿の一つである「萬国屋」は「プロが選ぶホテル・旅館100選」に選ばれたことでも有名。

あつみ温泉を訪れたことのある歌人・与謝野晶子の歌碑がある温泉街には、随所に足湯があり、のんびりお湯につかりながら温泉川の冬景色を堪能することができます。



- ④奥州街道の宿場町として栄えた「赤湯温泉」の源泉地。
- ⑤豊富な湯量を誇る「赤倉温泉」は旅館によって泉質が少しずつ異なります。
- ⑥「あつみ温泉」の温泉街は憩いの場となる共同浴場や足湯、飲泉所があります。



担当者/TOHKnet 営業本部
菊地 勇一郎

提案

独自の通信回線サービスで、
最大15拠点で同時に資料・情報を共有し、
会議内容を録画できる
「V-CUBE」を提案。



東北計器工業株式会社様

課題

音声・映像遅延をなくすと同時に、
web会議の
同時接続拠点数を増やしたい。



システム技術部
システムグループマネージャー
遊佐 謙二様
(ゆざ けんじ)

経費削減と業務の効率化を実現する
快適なweb会議環境を構築

web会議システムの導入で、
出張にかかる移動時間や経費を削減

2年ほど前に、原価低減と新規業務の開拓を目的として、各部門から代表を決めて検討会を立ち上げました。みんなでコスト削減できそうなことをランダムに掲げた結果、出張費が大きかったことが分かり見直すことになりました。コスト面だけでなく、移動にかかる長時間の運搬は社員の負担にもなりますからね。そこで、web会議を取り入れてはどうかという意見が出て、社内で検討を始めました。



「V-CUBE」は相手の顔を見て話ができる以外に、資料の共有、web会議の録画など幅広く活用できます。

最初に導入した他社のweb会議システムは、音声や映像などが、途中で頻りに切れるという問題がありました。しかも当社は宮城、新潟、岩手、福島に6拠点あるので、同時に接続できるのが3拠点だけというのも不便でした。そのような中、昨年TOHKnet



会議棟にある会社と電力量計の歴史が分かる展示コーナー。

時間の有効活用、経費削減、情報共有など、
使い方次第でさらなる効率化も可能

昨年、東北計器工業様からご使用の回線の音声や映像の遅延で、web会議に支障をきたしているとのご相談を受け、クラウドサービスを利用したシステムをおすすめしました。

ご提案した「V-CUBE」はインストールの手間がなく、弊社独自の通信回線サービスの利用により、通信回線帯域の確保や通信遅延の影響を軽減できるため、音声や映像の品質が向上し、快適なweb会議環境を構築することができます。ご説明の際は、録画機能にとても関心を持っていただきました。会議の様子をそのまま録画して保存することができ、議事録として活用することが可能になります。

「V-CUBE」のweb会議システムのポイントは、社内の会議だけでなく拡張性があることです。タブレットやスマートフォンなどでも利用できるため、出張先や外出先からでも会議に参加できます。現場の写真を送ったり、現場の様子を映像で送ることが可能になるので、作業状況などが明確に伝わりスムーズに現場の状況を把握することができます。利用場所が固定されるテレビ会議と比較しても、拡張性があるというのは一番のメリットでもありますので、ぜひ活用場面を拡げていただきたいと思います。弊社には

web会議システム担当のグループがありますので、ご都合に合わせて勉強会も開催させていただきます。また、将来的にご検討されているという、社外の方との接続についても、ご要望に応じてご提案できればと考えています。

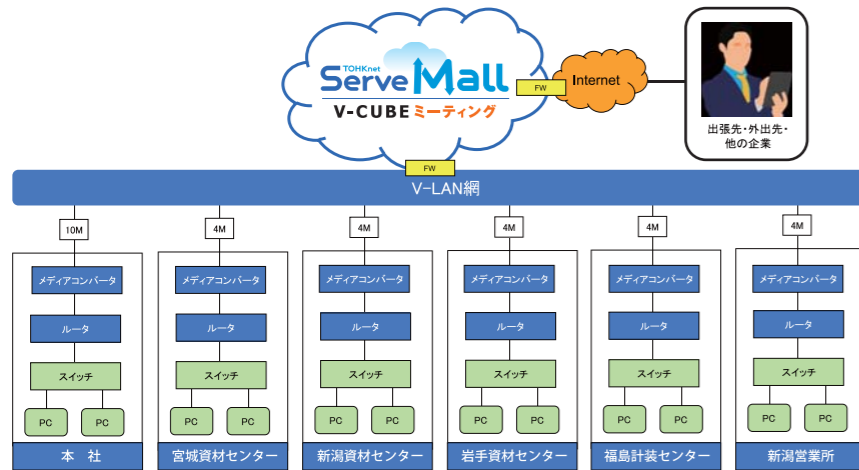
提案のPOINT

経費削減と
業務の効率化を実現

ウェブブラウザから利用できるため、
インストールが不要

TOHKnet独自の
通信回線サービスを提供

スムーズなweb会議を実現する「V-CUBE」



TOHKnet ServeMall「V-CUBE」は、低遅延・高品質・高セキュリティな閉域網を利用できるサービス。さらに公衆網と閉域網を組み合わせることで、活用の幅をより広げることが可能となります。

東北計器工業様が導入された「V-CUBE ミーティング」は録画やPC画面共有、共有メモ、ファイル転送などの機能が標準となっており、便利で快適なweb会議環境を実現。また、オーディエンス機能(※)をオプションで追加することで、拠点数が6拠点以上でも対応できます。

※会議室の人数に追加して傍聴席を設定する機能。

※文中に記載の組織名・所属・役職・サービス名などはすべて2014年9月時点のものです。

Introduce * 東北計器工業株式会社



東北計器工業株式会社
本社：宮城県黒川郡大和町吉岡字石神沢34-1
TEL. 022-345-2105 (代表) http://www.keiko.co.jp

電気計測技術で東北の発展と社会に貢献

東北電力企業グループとして1968年10月に設立した東北計器工業株式会社。主に電力量計、安全ブレーカー、タイムスイッチ、計器用変成器など、使用電力料金を算定する計量器の製造と修理を行っています。そのほか、東北電力の発・変電所および自家用受電設備の保護継電装置の試験調整や、特別高圧計量装置の保守点検業務なども実施しています。

また、今年10月からは「スマートメーター」の製造を開始。2015年1月から徐々に一般家庭へ導入できるよう、サービス提供に向けて取り組んでいます。



製造中の「スマートメーター」。電力量計をデジタル化したもので、ITネットワークにより自動的に電気使用量が電力事業者へ届きます。

離れていても見えるコミュニケーション

ブイキューブ

V-CUBE ミーティングドキュメント

V-CUBEはテレビ会議・Web会議のクラウド市場で7年連続シェアNo.1の株式会社ブイキューブのOEMです。TOHKnetはV-CUBEの正規販売店です。



TOHKnetが提供するクラウドサービスブランドです。

導入支援 キャンペーン開催中!!

特典充実の
今がチャンス

キャンペーン期間 2014/10/20~2015/3/31

V-CUBEの利用イメージ PC&タブレット端末からいつでも、どこでも、だれでも使えます。



支社や自席からも



本社でも



外出先からも

※現在ご利用のPC、タブレット端末をご活用も可能です。詳しくはお問合せください。

特徴

- ・タブレットやスマートフォンがあれば、外出先、出張先、どこからでも会議に参加できます。
- ・会議資料は端末内に保存されないため、端末を紛失した場合の情報漏えいリスクを最小限におさえられます。
- ・会議資料をタブレットで表示することにより、印刷の手間や、コストを削減することができます。
- ・会議直前で資料の差し替えが発生した場合、Web会議上の資料を更新するだけで資料の差し替えが完了できます。

詳しくはホームページをご覧ください <http://www.tohknet.co.jp/cp/>

Joint's PRESENT

「Joint」をお読みいただきましてありがとうございました。第9号は福島県の人と技の特集、山形県の情報などをご紹介しました。今後も皆様のご意見を参考に、よりよい誌面づくりを行ってまいりますので、ぜひアンケートにご協力ください。

アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で下記の賞品をプレゼントいたします。

A **西芳照氏の著書2冊セット** **3名様**

「世界と闘うサムライブルーの必勝ごはん」
「サムライブルーの料理人 3・11後の福島から」

B **山形屋本店の会津絵ろうそく** **3名様**

南天と福寿草
(7型×2本、長さ15.5cm、直径1.9cm)

C **麦工房シベールのラスクフランス詰め合わせ** **3名様**

プレーン・ブルーベリー・ショコラ・アップル
各7袋(14枚)、計28袋(56枚)
※内容は若干変更する場合があります。

締め切り/2015年2月28日(土)

当選発表/厳正な抽選の上、賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。
※応募に際していただきました個人情報につきましては、本誌プレゼントの運営および「Joint」の編集に役立てる目的のみ使用いたします。

応募方法

下記URLより「Joint」読者プレゼント」にアクセスして、アンケートにお答えの上、ご応募ください。

<https://www.tohknet.co.jp/joint/>



編集後記

Jointは、2012年12月1日の創刊から、おかげさまで2周年を迎えました。これを機に、紙面をリニューアルいたしました。皆さまからお寄せいただいた貴重なご意見を反映し、制作してまいります。これからも、ご愛読くださいますようお願いいたします。

「TOHKnet ユーザーフォーラム in IWATE」を盛岡市で開催

地域の旬情報
Joint's TOPICS
地域のニュース&トピックスなどの情報をお届けします。



(上)マイナンバー制度導入に向けた準備について詳細に説明する白井氏。特定個人情報の取扱をはじめとする注意事項など、具体的例を交えて講演されました。
(下)「岩手の魅力再発見」と題したトークショーの様子。高橋氏は、自ら小さな畑で野菜を収穫していることなど、食に対するこだわりも話されました。

11月11日(火)、盛岡市内のホテルで「TOHKnet ユーザーフォーラム」を開催しました。今回は二部構成となっており、第一部は「マイナンバー制度(※)導入に向けて」と題し、株式会社HARP常務取締役プロジェクト推進部長の白井芳明氏が講演。平成27年10月のマイナンバー導入に向けた準備として、地方自治体の組織整備、条例改正、住民への普及啓蒙などを紹介し、事務内容の変更を想定した対応について講演いただきました。

第二部は、「ズームイン!!朝」や「午後は〇〇おもしろきりテレビ」などで活躍した岩手出身のフリーアナウンサーの高橋佳代子氏を迎え、対談形式によるトークショーを開催。アナウンサーになったきっかけなどを振り返りながら、レポーター時代の苦労話や生放送のエピソード、

自治体情報システムのクラウド化についてと岩手の魅力再発見のトークショー

「マイナンバー制度導入に向けて」
「岩手の魅力再発見」

(※)マイナンバー制度は、複数の機関に存在する個人の情報を同一人の情報であるための基盤であり、社会保障・税制度の効率化・透明性を高め、国民にとって利便性の高い公平・公正な社会を実現するための社会基盤(インフラ)です。



会場では参加者の方が熱心に耳を傾けていました。

TOHKnetのサービスをご利用いただいているユーザー企業さまをご紹介します。

お客さま紹介

TOHKnet user

青森県下北半島の観光・送迎・バス旅行を一手に担う 尻屋観光様



「しりかん」の愛称で親しまれる尻屋観光は、「タクシ事業」「バス事業」「団体旅行事業」の各事業を通じて、下北地域の皆さまが快適に外出できるよう幅広いサービスを展開しています。タクシ事業は、玄関へのお出迎えや傘の貸し出しなど、きめ細やかなサービスが特徴。買物の代行も依頼できるほか、三沢空港や七戸十和田駅と地域各地を結び乗り合いシャトル便(予約制)も運行しています。貸切の下北半島観光名所めぐりも好評です。大人数で移動を伴う冠婚葬祭・課外活動・通学などは、バスによるサービスを提供。新型のバスをお客さまの要望にお応えしています。

また旅行事業では、お客さまの志向に合った素敵な旅を企画。一人でも気軽に参加できる募集型バス旅行「いぐべ!いぐべ!」は毎月魅力あるコースを展開しており、リピーターが増加中です。さらに、自宅の玄関からスタートする4名催行決定のタクシ旅行「きたよ!いぐべ!」も新登場。「地域の足」として魅力あるサービス・商品を提供し、地域の発展・活性化に貢献しています。



株式会社尻屋観光(本社) 青森県下北郡東通村大字田屋字将木館2番地 TEL.0175-28-5555(代表) <http://www.shirikan.jp/>



〔表紙の写真〕

クリスマスツリーに使われる常緑樹。生命力あふれる緑の葉にオーナメントを飾るのは楽しいひとときです。飾り付けは国によってさまざまですが、幸せを贈るという意味が込められているそうです。今年も大切な思い出をつないでいけたら良いですね。

「Joint」バックナンバーは HP でご覧いただけます。

<http://www.tohknet.co.jp/joint/>



【お問い合わせ】

TEL:022-799-4211

(受付時間/平日 9:00~17:00)

e-mail: joint@tohknet.co.jp

TOHKnetの事業所と社員を紹介します。



山形支社

〒990-0025
山形市あこや町1丁目2-3
TEL 023-636-4201

職場の良好なコミュニケーションで
お客さまをお迎えます!

山形支社は、JR山形駅から東に延びている県道16号線を、仙台方面に2km程進んだ準商業地に位置しています。支社が管轄している県内全域は自然豊かで、サクランボや洋ナシの生産量日本一と果物栽培にも恵まれた自然環境です。

支社には支社長、副支社長を含めて、営業担当、技術担当、事務担当で総勢17名の社員が働いています。訪問されるお客さまからは「みんな仲が良くて楽しそうな職場の雰囲気」とよく言われます。懇親会など酒席の機会が多いことも、社内の雰囲気を良くしている理由の一つかもしれません。社員同士、積極的にコミュニケーションをとることで、業務のスムーズな遂行にもつながっています。

山形は村山、最上、庄内、置賜と大きく4つの地域に分けられ、場所によって言葉や気質が異なります。地域ごとの特徴や食文化などの発見も楽しいと思います。

ある日の山形支社を紹介!



- ① 営業と技術の綿密な打ち合わせは、作業を進める上でかせません。
- ② 中心局で回線障害を測定する様子。通常2人ペアになってお互い確認しながら作業を行います。
- ③ 職場では話しやすい雰囲気づくりを心掛けています。

社外活動への参加

社内の活性化が地域を盛り上げる原動力に

地域のイベントにも積極的に参加。毎年恒例の「山形花笠まつり」をはじめ、有志7名で山形の観光や歴史、文化をアピールする「第2回山形まるごとマラソン」に初めて出場しました。

